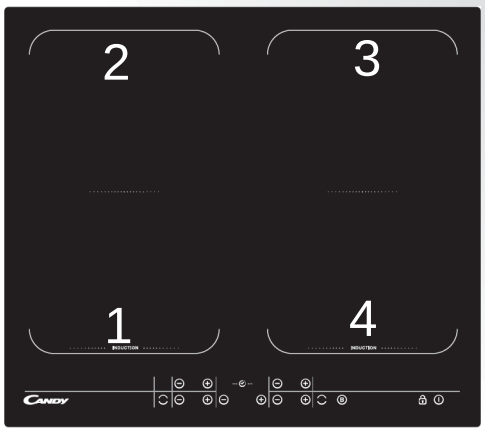
Downloaded from www.vanbenbouwe.be

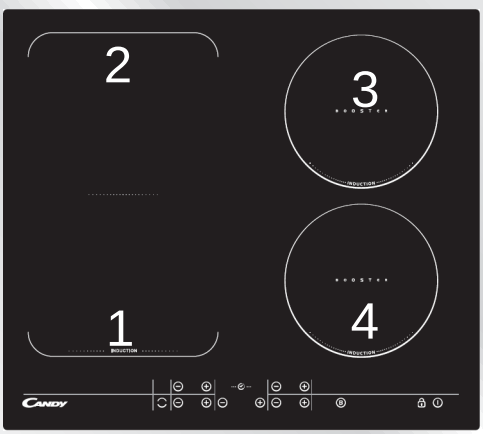
CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Table De Cuisson Induction	FRENCH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIAN
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	GERMAN
Návod k použití pro indukční varnou desku	CECK
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej	POLISH
Manual de instrucciones para encimera de inducción	SPANISH
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč	SLOVENIAN
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	RUSSIAN
Bruksanvisning for induksjonsplatetopp	NORWEGLIAN
Brugervejledning til induktionskogetop	DANISH
Induktiokeittotason ohjekirja.	FINN
Manual de Instruções da placa de indução	PORTUGUESE
Gebruiksa anwijzing inductiekookplaat	DUTCH

MODEL : CFIF36



MODEL : CFID36



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dear Customer:

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

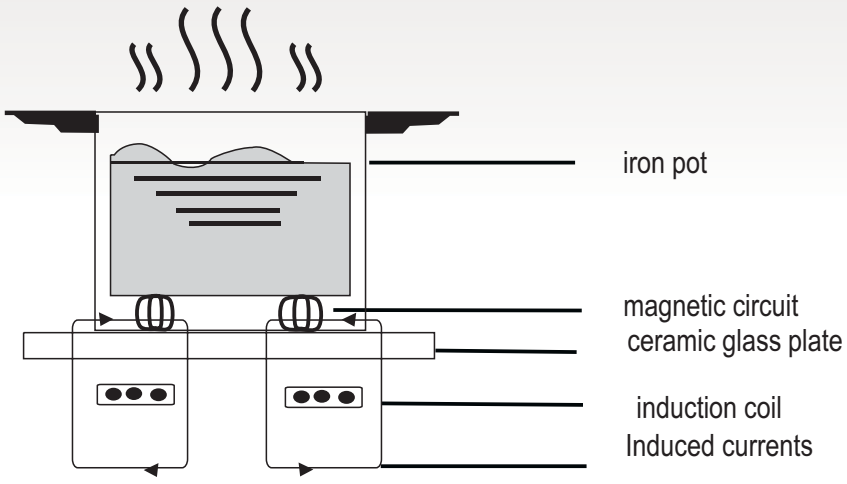
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking ,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the CANDY induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



Downloaded from www.vandenborre.be

Safety

This hob was specially designed for domestic use.
In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**
  A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**
  When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**
  When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**
  Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.
Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.
   As shown in Figure (1)

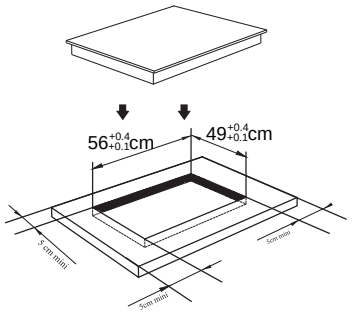
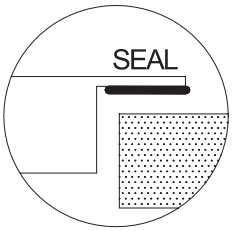


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
   Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.
   Figure (2)

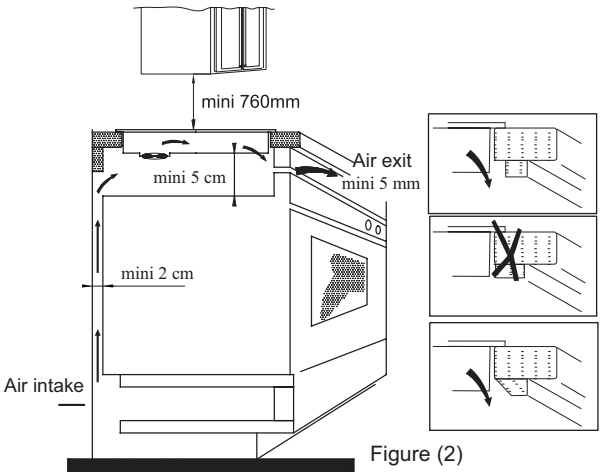
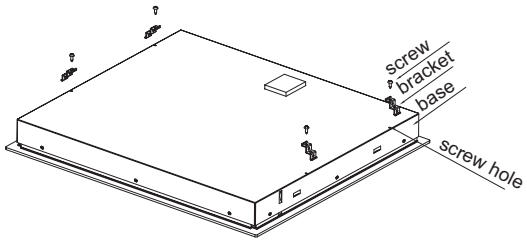


Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

(1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. **Connection to power supply**

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage&frequency	Wire connection				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Brown	2 L2 Black	3	4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1	2 L Brown&Black	3	4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green

Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

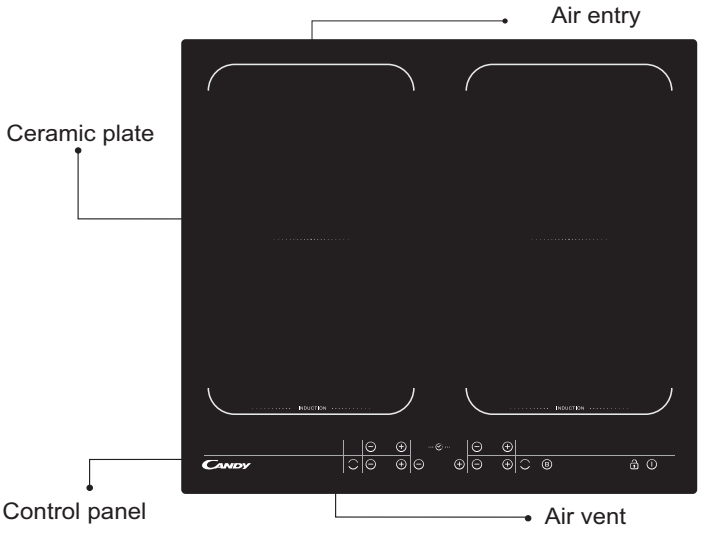
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

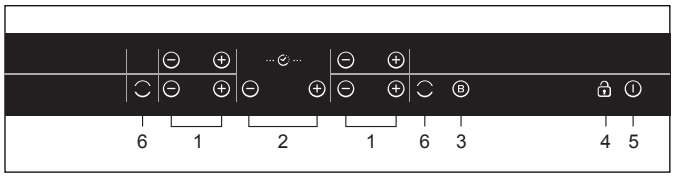
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. Regular key
2. Timer
3. Booster
4. Lock
5. On/Off
6. Flexible Area activation

Downloaded from www.vandenborre.be

Instructions for Use

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1.Press the "⏻" key, all the indicators show "--".

Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows"8"or "1" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.

If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to"0"and the cooking zone switches off.

NB : When the "⏻" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within 1 minute.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3000W.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #3 and #4 is not higher than 3000W.

Boost function

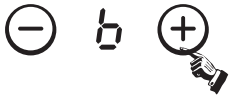
Press the" B " key, the power level indicator showing "b"

Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on all cooking zones.
3. As the boost function of 1st or 3rd cooking zone is activated, the PRO zone is limited at level 2 automatically. Vice versa if the boost function of PRO cooking zone is activated, both the 1st and 3rd cooking zone are limited at level 2 automatically.

Cancelling the "BOOST" mode

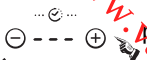
Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.

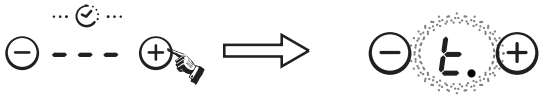


Timer function

If more than 1 zone is switched on :

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone,the corresponding digits will be flashing.

- then press the " + " or " - " timer key  ,power level indicator flashing and showing " t"



- To begin with the indicator shows"0: 10",set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.
- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.
- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .
- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.

- on the timer display will be shown the timer than will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing.Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.

- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to"0", time is cancelled.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instructions for Use

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the " 🔒 " key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the "⏻" key.

In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows"Loc " and the rest of the keys are disabled.The timer shows" Loc" for a while and then goes out.

If you press the ⏻ key, "Loc" will be displayed for a while.

○ Unlock:

Hold down the"Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

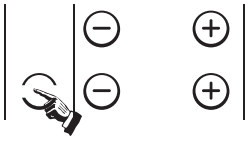
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.

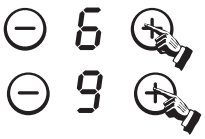


The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

Downloaded from www.vandenborre.be

Selection of cooking vessels

Iron oil frying pan

Stainless steel pot

Iron pan

Iron kettle

Enamel stainless steel kettle

Enamel cooking utensil

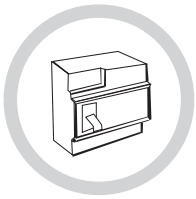
Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Downloaded from www.vandenborre.be

Safety Reminding and Maintenance:



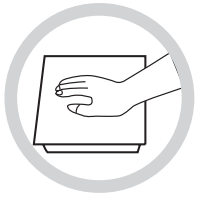
A dedicated power protection air switch must be used.

For indoor use only.

Never wash the induction hob directly with water.

Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.

Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.

From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.

Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.

Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.

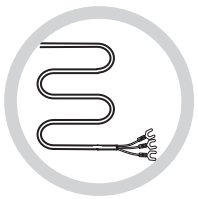
Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.

If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.

Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.

Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.

Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Downloaded from www.vandenborre.be

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction CANDY, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

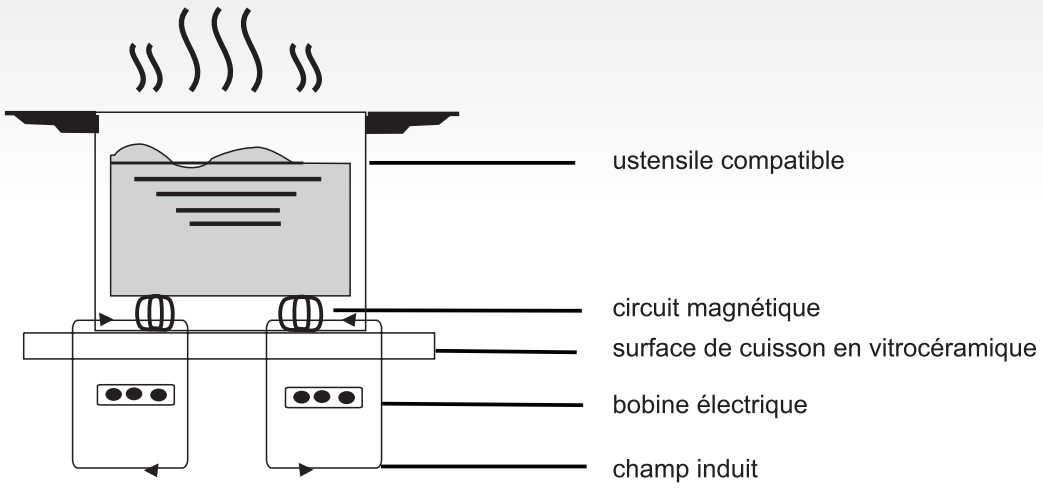
Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.
Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.
Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.
Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

- **Protection anti-surchauffe**
  Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

- **Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson**
  Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

- **Indication de chaleur**
  Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

- **Sécurité extinction automatique**
  L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

ATTENTION:
les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.

Installation

Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

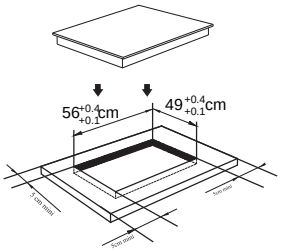
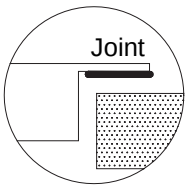


Figure (1)



2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

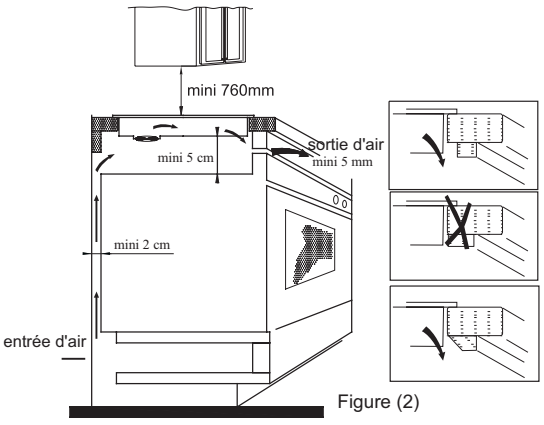
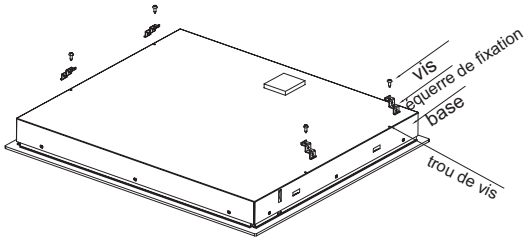


Figure (2)

Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Recommandations

(1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.

(2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.

(3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.

(4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.
Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. **Schéma des branchements électriques**

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Voltage&Frequence	Connection électrique				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Marron	2 L2 Noir	3 4 N Gris&Bleu	5 Jaune/Vert	
220-240V 50/60Hz	1 L Marron& Bleu	2	3 4 N Gris&Bleu	5 Jaune/Vert	

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

Description de la table de cuisson électrique

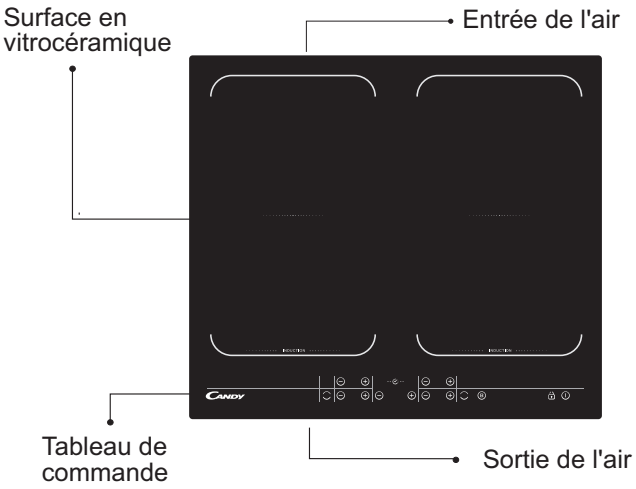
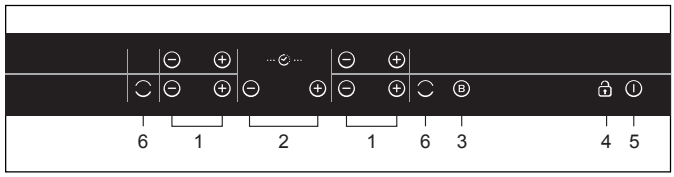


Diagramme schématique du tableau de commande



1. Regular key
2. Timer
3. Booster
4. Lock
5. On/Off
6. Flexible Area activation

Downloaded from www.vandenborre.be

Mode d'emploi

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.
Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche «⏻», tous les indicateurs affichent « -- ».

Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord «8» ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».

Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.

Remarque : Si vous appuyez sur la touche «⏻», la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».

Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère, 3ème zone de cuisson est activée, la PRO zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement. Lorsque la fonction boost de la PRO zone de cuisson est activée, la 1ère, 3ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement.

Annulation du mode « BOOST »

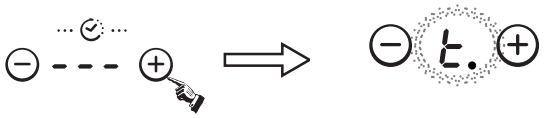
Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.

Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.

- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « t » et l'indicateur du minuteur clignote.



- L'indicateur affiche tout d'abord «0: 10»,appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

  Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.
- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ;
  Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ;
  lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ;
  si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ;
  Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.

- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.

- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mode d'emploi

Remarque :

1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

Mode de sécurité

Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche « », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche « ⏻ ».

En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche «Loc» pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche ⏻, « Loc » s'affiche pendant un moment.

ZONE FLEXIBLE

Suivant vos besoins, cette zone flexible peut être utilisée comme une zone seule ou comme 2 zones fonctionnant indépendamment.

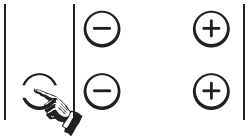
La zone flexible est constituée de deux inducteurs qui peuvent être contrôlés de façon indépendante. En utilisant la zone flexible dans sa globalité, si un des deux inducteurs ne détecte pas de casserole, celui-ci s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection des casseroles et une distribution de la chaleur optimales, il est recommandé de placer les casseroles :

- Au choix à l'avant ou l'arrière de la zone quand la casserole a un diamètre inférieur à 22 cm.
- N'importe où si la casserole a un diamètre supérieur à 22 cm

En une zone seule

Pour activer la totalité de la zone flexible, il suffit d'activer la commande dédiée.

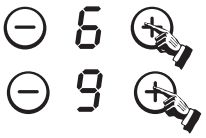


Le choix de puissance se programme de la même manière que pour une zone standard.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière de la zone (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, et conserve la même puissance.

En deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en deux zones indépendantes, avec des niveaux de puissance différents, il suffit d'utiliser



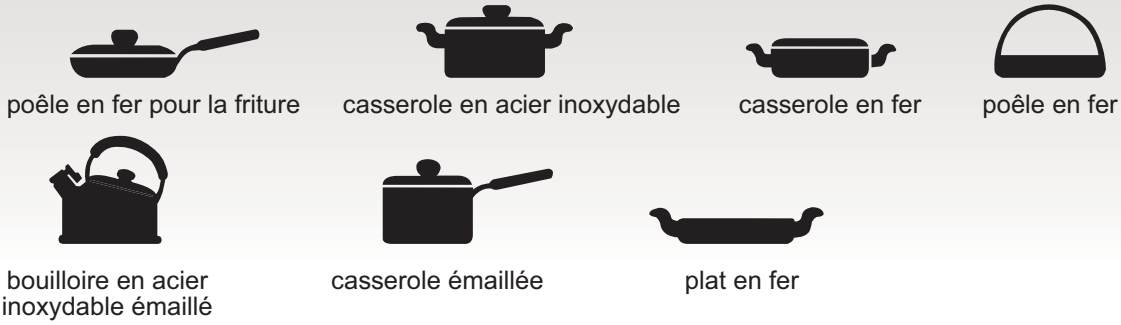
Downloaded from www.vandenborre.be

Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de chauffe	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture | casserole en acier inoxydable | casserole en fer | poêle en fer

bouilloire en acier inoxydable émaillé | casserole émaillée | plat en fer

1 Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:
positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.

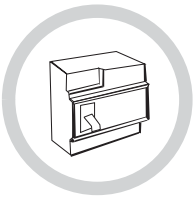
2 Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.

- La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
- La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.

3 Les foyers inductions sont auto-dimensionants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.
Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole.A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité et entretien



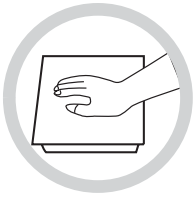
Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.

Usage exclusivement à l'intérieur.

Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.

Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.

Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.



Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.

Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).

Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.

Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.

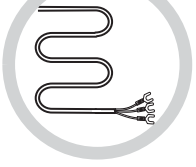
Ne pas placer de détersifs, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.

Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.

Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.

Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.

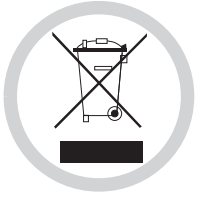
Tenir l'appareil électroménager hors de la portée des enfants et n'en consentir l'utilisation que s'ils sont surveillés par un adulte.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique spécialisé CANDY.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucre fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire a chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission. En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.Ê

Downloaded from www.vandenborre.be

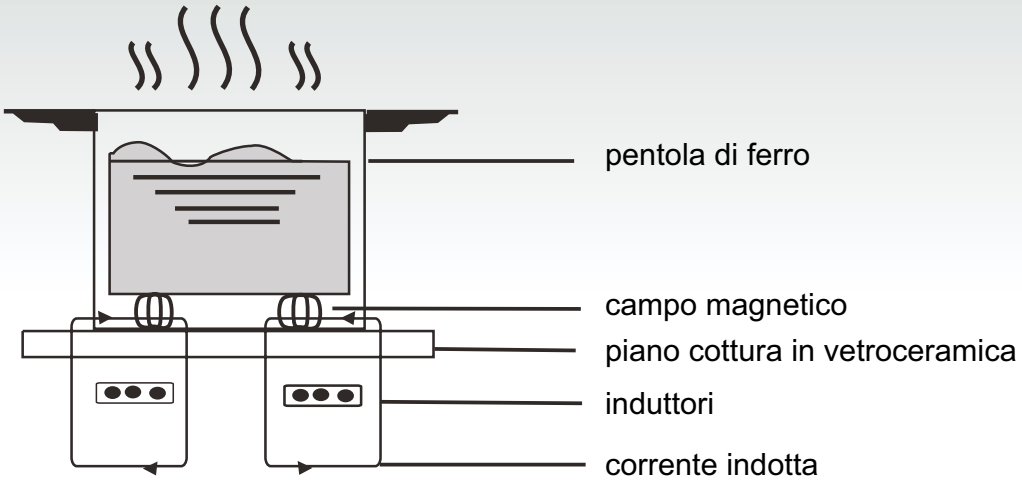
Gentile Cliente,
desideriamo ringraziarLa per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY, un prodotto che sicuramente soddisferà per molti anni le Sue esigenze.
Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

Introduzione

Il piano cottura a induzione è in grado di soddisfare le tante esigenze che richiedono una cottura tramite riscaldamento elettromagnetico, grazie a un sistema di controllo multifunzione e microcomputerizzato che lo rendono la scelta ideale per le famiglie moderne.
Realizzato con materiali speciali, questo elettrodomestico è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Come funziona

Il piano cottura a induzione è costituito da una serpentina elettrica, da una lastra in materiale ferromagnetico e da un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo elettromagnetico intorno alla serpentina. Ciò produce una serie di onde che generano il calore trasmesso poi al recipiente dalla superficie del piano cottura.



Downloaded from www.vandenborre.be

Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato per l'uso domestico.
Sempre attenti a migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in caso di eventuali evoluzioni tecniche.

- **Protezione contro il surriscaldamento**
  Un sensore controlla la temperatura all'interno del piano cottura. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente.

- **Segnalazione di oggetti a contatto del piano cottura**
  Se sul piano cottura si pone una pentola con un diametro inferiore a 80 mm, piccoli oggetti (come coltelli, forchette, chiavi) o una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), un segnale acustico scatta automaticamente e suona per circa 1 minuto. Se quindi il problema persiste, il piano cottura entra automaticamente in stand-by.

- **Allarme calore residuo**
  Quando l'uso del piano cottura è prolungato nel tempo, potrebbe rimanere del calore residuo. La lettera "H" sul display avverte di non toccare il piano.

- **Protezione tramite auto spegnimento**
  L'auto spegnimento è un'ulteriore funzione di sicurezza del vostro piano cottura a induzione, che si attiva automaticamente se lo si dimentica acceso. Lo spegnimento automatico del piano cottura dipende dal livello di intensità utilizzato, come mostra la tabella qui di seguito:

Livello di intensità	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
1~5	8 ore
6~10	4 ore
11~14	2 ore
15	1ore

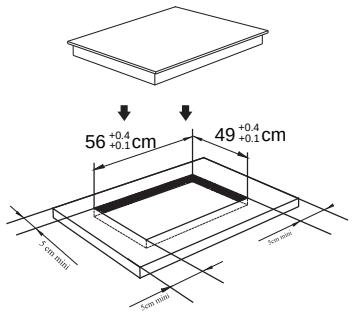
Quando, a fine cottura, la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione non scalda più e, dopo il segnale acustico della durata di 1 minuto, si spegne.

Nota bene:
le persone portatrici di pacemaker possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

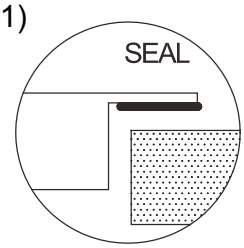
Installazione

Procedimento di installazione

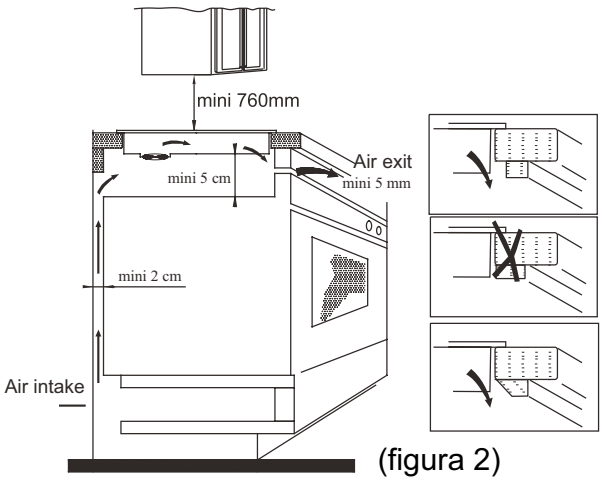
1. Praticare un foro sulla superficie del mobile, rispettando le misure indicate sul disegno; per una corretta installazione deve inoltre essere previsto uno spazio libero intorno al piano pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore del supporto in cui deve essere incassato il piano sia di almeno 30 mm e che il materiale di cui è composto lo stesso sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano cottura (figura 1).



(figura 1)



2. Assicurarsi sempre che il piano cottura a induzione sia ben saldo sul piano di appoggio e ben ventilato (figura 2).

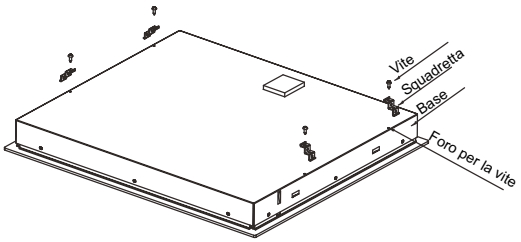


(figura 2)

Nota: tra il piano cottura ed un eventuale elemento superiore, deve essere previsto uno spazio di almeno 760 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Dopo avere posizionato il piano cottura, fissarlo con quattro squadrette alla superficie d'appoggio (come indicato dalla figura). Regolare poi ogni singola squadretta in base allo spessore del piano d'appoggio.



Precauzioni

(1) Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale tecnico qualificato. Non effettuare l'installazione da soli.
(2) Il piano cottura a induzione non deve essere montato su frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici.
(3) Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da poter garantire lo smaltimento ottimale del calore.
(4) La parete e la zona sottostanti il piano cottura a induzione devono essere resistenti al calore.
(5) Onde evitare danni, la sottile pellicola che incolla il piano di cottura al piano di appoggio deve essere resistente al calore.

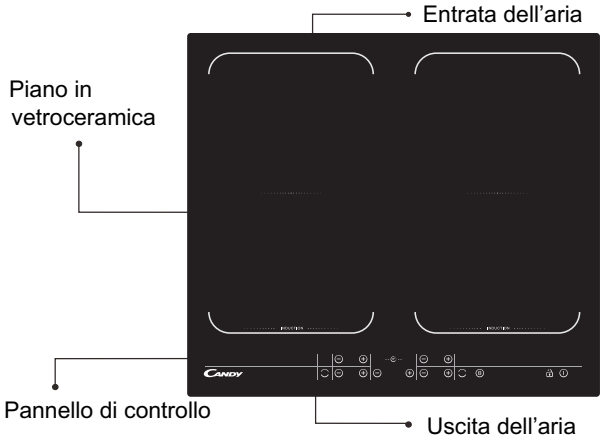
4. Collegamenti elettrici

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguita da personale qualificato e secondo le norme vigenti. Le modalità di connessione del piano sono indicate nella figura 3.

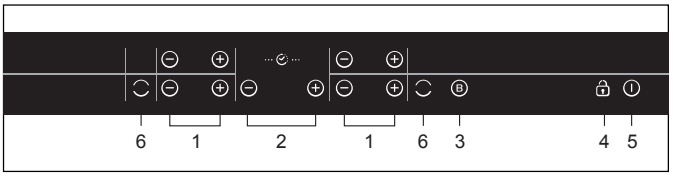
Voltaggio e frequenza	Connessione elettrica			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Nero	2 L2 Marrone	3 4 N Grigio e Blu	5 Giallo/ verde
220-240V 50/60Hz	1 2 L Nero e Marrone		3 4 N Grigio e Blu	5 Giallo/ verde

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge . La messa a terra è obbligatoria.
La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta.
Nel caso si desideri una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm
Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo da personale specializzato
Il cavo non deve essere piagato o schiacciato.

Descrizione del piano cottura a induzione



Schema del pannello di controllo



1.Regolazione potenza
2. Timer
3.Boost
4.Tasto blocco di sicurezza
5.ON/OFF
6. Flexible Area activation

Downloaded from www.vandenborre.be

Istruzioni per l'uso

Quando non viene fornita corrente, il segnale acustico verrà emesso una volta e tutti indicatori si illumineranno per un secondo per poi disattivarsi. Il piano di cottura si trova ora in modalità di standby.
Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura.

Istruzioni operative

Premere il tasto " ⏻ ", su tutti gli indicatori si visualizzerà "--".

Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-" per la piastra pertinente. Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà " 8 "o " 1 ". Regolare la maggiore o minore potenza premendo il tasto "+" o "-".

Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione di potenza ritorna su " 0 "e l'area di cottura si spegne.

NB : Quando si preme il tasto " ⏻ ", il piano di cottura a induzione ritorna in modalità di standby se non viene eseguita alcuna attività entro 1 minuti.

Durante la normale attività, a qualsiasi livello di intensità, la potenza totale sviluppata dalla zona #1 e dalla zona #2 non supera mai 3000W.

Durante la normale attività, a qualsiasi livello di intensità, la potenza totale sviluppata dalla zona #3 e dalla zona #4 non supera mai 3000W.

Funzione di aumento della potenza

Premere il tasto " Ⓑ ", l'indicatore del livello di potenza mostra " b "

Avvertenza:

1.La funzione di aumento della potenza è attiva solamente per 5 minuti, successivamente l'area di cottura passerà di nuovo alla sua impostazione iniziale.
2.La funzione di aumento della potenza è attiva su tutte le aree di cottura.
3. All'attivazione della funzione di aumento della potenza sulla 1a area di cottura, automaticamente viene applicato il livello 2 alla 2a area di cottura e viceversa.
All'attivazione della funzione di aumento della potenza sulla 3a area di cottura, automaticamente viene applicato il livello 2 alla 4a area di cottura e viceversa.

Annullamento della modalità "BOOST" (AUMENTO DI POTENZA)

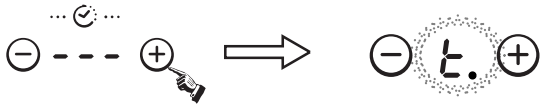
Per annullare la modalità "Boost" (Aumento di potenza), premere il tasto "+" o "-" per l'area corrispondente.

Funzione timer

Se c'è più di 1 area accesa

- attivare l'area selezionata premendo il tasto "+" o "-" per quell'area, le cifre corrispondenti inizieranno a lampeggiare.

- quindi premere il tasto del timer " + " o " - " ⊖ --- ⊕ con l'indicatore del timer che lampeggia e l'indicatore del livello di potenza anch'esso lampeggiante e che visualizza " t "



Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà " 0: 10 ".Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza dell'area di cottura.

- Quindi impostare il tempo scegliendo tra 1 minuto e 9 ore e 59 minuti premendo il tasto "+" o "-".
- Premendo una volta il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di un minuto ;
  tenendo premuto il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di 10 minuti ;
  Quando il tempo supera 1 ora, tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 30 minuti .
- Premendo una volta il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di un minuto ;
  tenendo premuto il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di 10 minuti ;
  Quando il tempo supera le 2 ore, tenere premuto il tasto "-" per diminuire il tempo di 30 minuti .
- Durante la modalità di timer, è possibile impostare il livello di potenza.

Se il timer è impostato su più di 1 area

- Il timer può essere impostato su tutte e 4 le aree di cottura. Quando si imposta contemporaneamente il tempo per diverse aree di cottura, sono visibili i punti decimali delle aree di cottura pertinenti.

Downloaded from www.vandenborre.be

- sul display del timer si visualizzerà il tempo che terminerà per primo. Il puntino dell'area corrispondente sarà visibile ma lampeggerà. Una volta terminato il conto alla rovescia del timer, l'area corrispondente verrà spenta. Quindi verrà mostrato il successivo tempo a scadere e l'area corrispondente mostrerà il puntino lampeggiante.

- Se si è impostato il timer che, tuttavia, non è attivo su nessuna area, esso funzionerà semplicemente da dispositivo di conto alla rovescia.

Nota:

1. Quando il timer è su 0 minuti, esso è annullato.
2. Quando si arriva al termine del tempo, l'area di cottura pertinente si spegne.
3. Dopo aver impostato il timer e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi, l'impostazione del tempo sarà confermata automaticamente.
4. In modalità timer, premere contemporaneamente il tasto "+" e "-" del timer per reimpostare la potenza a "0" ed annullare il tempo.

Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano di cottura ad induzione è installato con un dispositivo di blocco.

- Bloccaggio:

In modalità di funzionamento, premere il tasto " 🔒 ", quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer visualizza "Loc" e gli altri tasti sono disabilitati ad eccezione del tasto " ⏻ ".

In modalità standby, premere il tasto "lock " (bloccaggio), quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer mostra " Loc " e gli altri tasti sono disabilitati. Il timer mostra " Loc " per un po' e poi si spegne.

Se si preme il tasto, ⏻ " Loc " si visualizzerà per un po'.

- Sbloccaggio

Tenere premuto il tasto "Lock" (Bloccaggio) per 3 secondi e la funzione di bloccaggio sarà disattivata

Area flessibile

Questa area può essere utilizzata come singola zona o come due differenti zone; ciò dipende dalle varie esigenze.

L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando è in funzione solo la singola zona, la parte che non è occupata dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.

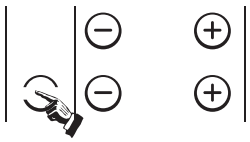
Per garantire un rilevamento corretto della pentola e una distribuzione uniforme del calore, la pentola deve essere posizionata adeguatamente:

-nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola è inferiore a 22 cm

-ovunque se di maggiori dimensioni

Come grande zona

Per attivare l'area flessibile come singola grande area, premere il tasto dedicato.

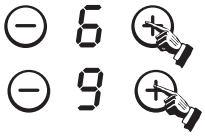


L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area.

Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione mantenendo la stessa potenza.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone differenti con diversi livelli di intensità, premere i tasti dedicati.



Downloaded from www.vandenborre.be

Potenza massima di ogni zona di cottura

Zona di cottura	Normale	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Le potenze indicate possono variare a seconda del materiale di cui è fatta la pentola e delle sue dimensioni.

Selezione di recipienti da cucina per la cottura

padella in ferro per fritti

pentola in acciaio inox

tegame in ferro

padella in ferro

bollitore in acciaio inossodabile smaltato

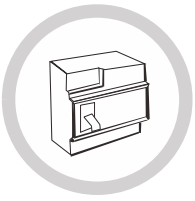
pentola smaltata

piatto in ferro

1. Ci sono molteplici strumenti adatti per la cottura su piano a induzione. Questo piano di cottura è in grado di identificarli e di testarli applicando uno dei seguenti metodi:
   posizionare la pentola su una zona di cottura. Se sull'indicatore di questa zona di cottura appare un livello di potenza, la pentola è adatta; se appare invece il simbolo " ⊍ ", la pentola non è adatta alla cottura a induzione.
2. Applicare una calamita sulla pentola: se la calamita viene attratta dalla pentola, quest'ultima è adatta alla cottura a induzione.
   NB: il fondo del recipiente deve contenere materiali che permettano la conduzione magnetica.
   La pentola deve avere un fondo piatto con un diametro superiore a 14 cm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sicurezza e manutenzione



Utilizzare un interruttore di alimentazione di sicurezza dedicato.

Solo per uso interno.

Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.

Se la superficie del piano cottura si rompe, spegnere tutto per evitare scosse elettriche.

Non scaldare i cibi confezionati in scatola senza prima aprire la confezione per evitare che quest'ultima scoppi a causa della dilatazione dovuta al calore.

Dopo un uso prolungato la zona di cottura rimane molto calda. Per evitare ustioni, non toccare la superficie del piano di cottura.

Controllare periodicamente che, sotto il piano cottura, la circolazione dell'aria non sia ostruita (ad es. da vetro, carta, ecc.).

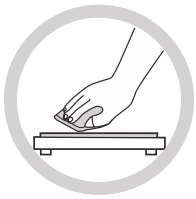
Non lasciare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano di cottura per evitare che si scaldino a loro volta.

Non usare mai il piano cottura a induzione in vicinanza di stufe a gas o a kerosene.

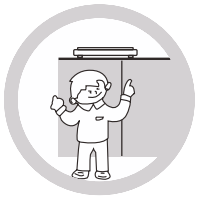
Non riporre detersivi, detergenti o materiali infiammabili sotto il piano cottura a induzione.

Non usare mai la pentola vuota (senza all'interno il cibo da cuocere), perché si può danneggiare ed è comunque pericoloso.

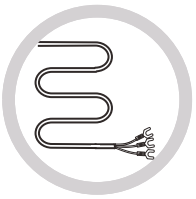
Non usare pentole con il fondo ruvido per evitare di danneggiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.



Pulire regolarmente il piano cottura per evitare che lo sporco si accumuli e precluda il buon funzionamento dell'elettrodomestico.



Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini o consentirne l'uso solo con la supervisione di un adulto.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da personale tecnico specializzato.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti domestici. Deve essere eliminato separatamente.

Questo elettrodomestico è prodotto secondo la direttiva europea 2002/96/CE sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche.
Rispettando le direttive imposte sullo smaltimento di questo dispositivo, si aiuta a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute provocati da un errato smaltimento.
Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici, ma attraverso i centri di riciclo di materiale elettrico ed elettronico.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, lo smaltimento ed il riciclo di questo prodotto, contattare il servizio smaltimento rifiuti locale oppure rivolgersi al negozio in cui l'articolo è stato acquistato.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura può essere pulita come segue:

Tipo di sporco	Come pulire	Materiale per la pulizia
poco sporco	con acqua calda; poi asciugare	spugna
molto sporco	con acqua calda ed asciugare con una spugna abrasiva specifica per vetroceramica	spugna speciale per vetroceramica
incrostazioni	versare aceto bianco sull'incrostazione e pulire con un panno morbido, oppure usare un detergente apposito	foglio adesivo specifico per vetroceramica
Zucchero, plastica o alluminio fuso	Per rimuovere i residui usare un raschietto adatto per vetroceramica (per proteggere il vetro, è meglio usare un prodotto a base di silicone)	foglio adesivo specifico per vetroceramica

Nota: scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

Segnalazione guasto e controllo

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

Problema	Possibili cause	soluzione
F0/F1/F2	guasto alla ventola	contattare il fornitore
F3-F8	guasto al sensore della temperatura	contattare il fornitore
E1/E2	tensione elettrica anomala	controllare che ci sia alimentazione elettrica. Dopo questa verifica accendere nuovamente l'apparecchio
E3/E4	temperatura anomala	controllare la pentola
E5/E6	irradiazione del calore insufficiente	riaccendere l'apparecchio dopo che si è raffreddato

Questa è una lista dei guasti più comuni.
Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

Downloaded from www.vandenborre.be

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:
- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare la tabella guasti soprariportata.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14 .

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dichiarazione speciale

Tutti i contenuti di questo manuale sono stati attentamente controllati. Tuttavia, il produttore non si assume responsabilità per errori od omissioni nella stampa.
Inoltre, in un'eventuale revisione del manuale di istruzioni, potranno essere inserite modifiche tecniche senza preavviso. L'immagine del prodotto si riferisce a quello attuale.